	Ficha técnica interna para producto acabado
	Cebolla Rodajas Blanca
Rev: 0 Código: FT-A07	Fábrica: Alhóndiga la Unión (ES2)
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: Estándar
Razón de la revisión: ficha técnica nueva.	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La cebolla será fresca y limpia. Durante el proceso, la cebolla se corta de acuerdo a la última versión de los anexos de características de producto. Se enfría y ultracongela hasta alcanzar una temperatura inferior a -18 °C en su interior.

Ingredientes	100% cebolla
Origen de la materia prima	España
Nombre científico	<i>Allium cepa</i>

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

La temperatura del producto debe ser -18 °C o inferior durante el transporte y el almacenamiento. No se puede almacenar con alimentos de olor fuerte como pescado, etc.


OPCIONES DE FORMATO

☐ Bolsa 500g ☐ Bolsa 1000g

☐ Tarrina 750g ☐ Tarrina 1000 g

ENVASE Y EMBALAJE

Material de la bandeja	PET De acuerdo a la última actualización de la ficha técnica de bandeja.
Film de sellado de la bandeja	Film OPP - PE/EVOH/PE. De acuerdo a la última actualización de la ficha técnica de film de sellado.
Material de la caja	Cartón ondulado formado por papeles exterior e interior kraft y papeles interiores semiquímicos para la onda. Espesor cartón: $\geq 4,2$ mm y ≤ 5 mm.
Medidas de la bandeja	252 mm largo x 182 mm ancho x 115 mm alto (bandeja grande).
Medidas de la caja	396 mm largo x 296 mm ancho x 360 mm alto.
Tipo de pallet	Según requisito de cliente.

	Ficha técnica interna para producto acabado
	Cebolla Rodajas Blanca
Rev: 0 Código: FT-A07	Fábrica: Alhóndiga la Unión (ES2)
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: Estándar
Razón de la revisión: ficha técnica nueva.	

VIDA ÚTIL

12 meses a partir de la fecha de procesado.

CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Apariencia	Color blanco característico según tipo de producto. Sin cambios de tonalidad.
Pérdida de jugo	≤1,5% después de 2h de descongelado a una temperatura ambiente de 20°C ± 1°C.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos	n	c	m	M	Frecuencia mínima de análisis
<i>E. coli</i> *	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Por lote
<i>L. monocytogenes</i> *	5	0	No detectado en 25 g		Por lote
<i>Salmonella spp.</i> *	5	0	No detectado en 25 g		Por lote


* De acuerdo al Reglamento (EC) 2073/2005.

n = número de unidades que componen la muestra.

c = número de muestras que dan valores entre m y M.

CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS

- Los niveles de contaminantes no superarán los límites fijados en las siguientes legislaciones:
 - Unión Europea: Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, así como sus actualizaciones.
 - Japón: “*Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under the Japanese Food Sanitation Act.*”, y sus actualizaciones.
 - Adicionalmente, los niveles de mercurio y arsénico no superarán los niveles fijados a continuación.
- Los residuos de plaguicidas no superarán los límites fijados en las siguientes legislaciones:
 - Unión Europea: Reglamento (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de

	Ficha técnica interna para producto acabado
	Cebolla Rodajas Blanca
Rev: 0 Código: FT-A07	Fábrica: Alhóndiga la Unión (ES2)
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: Estándar
Razón de la revisión: ficha técnica nueva.	

residuos de plaguicidas en alimentos, así como sus actualizaciones.

- Japón: “*Japanese Positive List System for Agricultural Chemical Residues in Foods*”, y sus actualizaciones.

Análisis	Limites	Frecuencia mínima de análisis ¹
Metales pesados	Plomo: < 0,10 mg/kg Cadmio: < 0,050 mg/kg Mercurio < 0,03 mg/kg Arsénico < 1,0 mg/kg	Uno por campaña y proveedor
Plaguicidas	De acuerdo a las legislaciones mencionadas	Por lote
Cloratos y percloratos	Cloratos: < 0,1 mg/kg * Percloratos: < 0,05 mg/kg **	Por lote
Amonios cuaternarios: Didecyldimethylammonium chloride (DDAC) y Benzalkonium chloride (BAC)	≤ 0,1 mg/kg ***	Por lote

* Conforme con el Reglamento (EC) 396/2005, y sus actualizaciones.

** Conforme con el Reglamento (EC) 1881/2006, y sus actualizaciones.

*** Conforme con el Reglamento (EC) 396/2005, y sus actualizaciones.

¹ Las frecuencias hacen referencia a todos los productos de la campaña.

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS


El producto no contiene ingredientes alérgenos y no ha estado en contacto con ningún ingrediente alérgeno según lo establecido en las siguientes legislaciones:

- Unión Europea: Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus actualizaciones.
- Japón: “*Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under the Japanese Food Sanitation Act.*”, y sus actualizaciones.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

El producto se ha desarrollado siguiendo técnicas de selección clásica, sin aplicar técnicas de ingeniería genética, y cumple con el Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y el Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente.

OTROS REQUISITOS

	Ficha técnica interna para producto acabado
	Cebolla Rodajas Blanca
Rev: 0 Código: FT-A07	Fábrica: Alhóndiga la Unión (ES2)
Fecha: 07-03-2022	Cliente /Mercado de destino: Estándar
Razón de la revisión: ficha técnica nueva.	

- La materia prima, el producto acabado congelado y los materiales plásticos utilizados como envases, no han sido sujetos a ningún tipo de tratamiento de irradiación.

COMENTARIOS ADICIONALES

- La materia prima debe ser conforme con la última versión de la “Ficha de material prima de cebolla”.
- Tener en cuenta el reglamento (EC) 1881/2006, y sus actualizaciones, en el que se establece un límite de residuo de melanina de 2,5 mg/kg en el producto acabado.